

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini Indonesia masih dikatakan sebagai Negara berkembang. Hal ini disebabkan oleh berbagai masalah yang terdapat di Indonesia. Misalnya pendapatan penduduk yang rendah, banyaknya pengangguran, dan kondisi ekonomi dan sosial yang tertinggal dibandingkan dengan Negara maju. Banyak hal yang harus dibenahi pemerintah Indonesia untuk dapat meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyatnya.

Semakin hari semakin padatnya kota menyebabkan sempitnya lapangan pekerjaan. Penduduk yang tidak memiliki pekerjaan yang tetap dan tidak memiliki kemampuan berwirausaha akan memiliki pendapatan yang rendah dan tidak dapat mencukupi kebutuhan. Oleh karena itu, jiwa kewirausahaan penduduk Indonesia harus ditingkatkan untuk membantu mengembangkan perekonomian Negara Indonesia. UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) merupakan salah satu entitas pelaku ekonomi yang eksistensinya memiliki dominasi terhadap perekonomian bangsa, baik di perkotaan maupun dipedesaan. Semakin sering terjadinya intensitas krisis ekonomi, baik yang diakibatkan oleh krisis moneter maupun sebab lainnya, sehingga menjadikan sektor UMKM sebagai solusi dalam mempertahankan ketahanan perekonomian bangsa.

Menurut Hisrich dalam buku *Entrepreneurship* (2008:10) mengatakan bahwa: “Kewirausahaan adalah proses penciptaan sesuatu yang baru pada nilai menggunakan waktu dan upaya yang diperlukan, menanggung risiko keuangan, fisik, serta risiko sosial yang mengiringi, menerima imbalan moneter yang dihasilkan, serta kepuasan dan kebebasan pribadi”. Salah satu usaha yang setiap saat memiliki perkembangan yang pesat dan sangat dibutuhkan masyarakat yaitu industri makanan.

Industri makanan merupakan industri yang paling prospektif di Indonesia, karena suatu yang sifatnya berhubungan dengan makanan yang merupakan suatu kebutuhan mendasar dari seorang manusia, maka industri makanan menjadi salah satu sektor yang takkan lekang dimakan waktu. Semakin berkembangnya industri makanan tersebut, belakangan terus menggairahkan minat pengusaha untuk menggarap bisnis makanan. Bukan hanya restoran dan kafe yang banyak bermunculan. Namun, bisnis rumahan seperti bisnis catering yang saat ini banyak bermunculan pun makin gencar bersaing di pasaran. Karena tingginya tingkat kebutuhan pasar, usaha ini menjadi bisnis yang cukup menjanjikan.

Dengan menjalankan bisnis catering seseorang dapat mengerjakan hobi serta juga mendatangkan keuntungan, bisnis ini menjadi sangat menarik terutama bagi kaum hawa, yang memang biasanya lebih konsen pada urusan masak-memasak. Menurut Kurnia dalam buku *Anti Marketing* (2007) mengatakan bahwa:

“Bisnis catering adalah bisnis yang paling disukai wanita, karena berhubungan dengan dapur, yaitu masak memasak. Alasannya pertama karena hobi, akses ke bisnis ini biasanya mudah. Kalaupun kita tidak memiliki keahlian memasak, kita tinggal mencari koki atau juru masak. Kedua, membuka bisnis catering, modal pertama cukup memanfaatkan dapur yang telah ada. Ketiga, bisnis ini cukup di back-up pengetahuan yang relatif sederhana”.

Peningkatan jumlah penduduk Indonesia dari tahun ke tahun dapat menyebabkan bertambah pula kebutuhan serta bertambahnya permintaan pasar akan kebutuhan pangan. Semakin meningkat kebutuhan, semakin banyak peluang-peluang bisnis salah satunya bisnis catering. Makanan dan hidangan adalah salah satu hal yang wajib ada dalam menyelenggarakan suatu acara seperti pernikahan, khitanan, arisan dan lain-lain. Bisnis catering sangat membantu sebagian orang tidak sanggup memasak sendiri. Selain melayani acara keluarga bisnis catering pun juga merambat ke bagian kuliner perkantoran dan penyewaan barang catering. Banyak sebagian perusahaan di Indonesia telah memakai jasa yang menyewa catering dalam pemberian makan siang karyawan.

Hal ini dinilai sangat bermanfaat bagi perusahaan untuk menghemat waktu istirahat serta akan memaksimalkan waktu kerja karyawan. Salah satu catering

yang ada di Palembang yaitu Catering Iis di Palembang yang sudah berkecimpung di dunia bisnis catering selama kurang lebih 18 tahun. Catering Iis beralamatkan di Perumahan Bukit Sejahtera Blok DA No 07 Palembang. Catering Iis melayani pemesanan makan siang kantor, catering acara (pernikahan, khitanan dll). Catering Iis dalam menjalankan aktivitas bisnis memiliki 8 orang karyawan. Tiga orang karyawan memiliki tugas sebagai peracik bumbu dan memasak, tiga orang memiliki tugas melayani pemesanan catering acara (pernikahan, khitanan dll) dua orang sopir dan untuk pembelian bahan baku dilakukan oleh pemilik catering sendiri, jika pekerjaan yang dilakukan sangat banyak pemilik catering sendiri akan terjun langsung untuk membantu karyawannya agar pekerjaan dilakukan dengan cepat dan sesuai waktu acara.

Selain tugas dan karyawan yang menjadikan kelancaran suatu aktivitas dalam menjalankan sebuah usaha adapun hal yang tidak kalah pentingnya dalam menjalankan suatu usaha bisnis yaitu Pencatatan dan pelaporan sistem keuangan bisnis usaha catering. Pencatatan dan pelaporan keuangan sangatlah penting bagi pelaku usaha bisnis, dalam mencatat laporan keuangan sebaiknya dilakukan sesuai dengan pencatatan Akuntansi agar tidak terjadi kesalahan dalam merencanakan dan mengorganisir keuangan suatu perusahaan serta pemilik dapat melihat secara jelas dan terperinci masuk-keluarnya biaya. Dalam Buku Akuntansi sektor jasa dan dagang untuk usaha kecil dan menengah Henry (2016:16) mengatakan bahwa:

“Laporan keuangan pada dasarnya adalah hasil dari proses akuntansi yang dapat digunakan sebagai alat untuk mengkomunikasikan data keuangan atau aktivitas perusahaan kepada pihak-pihak yang berkepentingan. Dan tujuan khusus laporan keuangan adalah menyajikan secara wajar dan sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum mengenai posisi keuangan, hasil usaha dan perubahan lain dalam posisi keuangan”

Urutan laporan keuangan berdasarkan proses yaitu Jurnal umum, Buku besar, Laporan neraca, Ayat Jurnal Penyesuaian, Laporan laba rugi, dan Laporan Perubahan Modal.

Dalam menjalankan usaha catering, pemilik melakukan pencatatan keuangan bisnis hanya dengan mengingat modal dan Laba, memprediksi apa saja yang akan dibutuhkan, berapa yang akan dikeluarkan untuk beban, bahan-bahan apa saja yang akan dibeli dan lain sebagainya. Dengan hanya mengingat pemilik sering mengalami kesulitan memantau keluar masuknya arus kas catering. Persoalan yang dialami oleh pemilik catering yaitu tidak menerapkan sistem akuntansi dikarenakan mengalami kendala dalam pembuatannya, yaitu minimnya ilmu yang dimiliki tentang sistem akuntansi dan hal itu merupakan kendala sebagian besar yang dihadapi oleh beberapa UMKM di Indonesia, dengan kata lain mereka tidak mengerti apa saja yang harus dipersiapkan, apa saja yang akan perlu dicatat dalam laporan keuangan, bagaimana menerapkannya dan apa saja pentingnya, keuntungan, kegunaan, serta kelebihan yang diperoleh jika keuangan bisnisnya dicatat secara akidah akuntansi para pelaku UMKM belum dapat memahaminya.

Usaha bisnis catering Iis yang memiliki laporan keuangan yang belum sesuai pencatatan akuntansi serta masih menggunakan sistem pencatatan manual. Melihat permasalahan dalam pencatatan laporan keuangan penulis berkeinginan untuk membantu menyusun sistem pelaporan keuangan usaha bisnis catering Iis. Selain itu penulis juga akan memakai sistem akuntansi yang berupa aplikasi yaitu *MYOB Accounting*. *MYOB Accounting* adalah salah satu software akuntansi yang diperuntukkan bagi usaha mikro kecil menengah (UMKM). Pemanfaatan aplikasi *MYOB Accounting* tersebut bertujuan agar laporan keuangan sistematis, rapi, mudah dibaca dan meminimalisir adanya kehilangan data serta pencurian. Dengan melihat suatu permasalahan dan latar belakang diatas penulis bermaksud ingin mengangkat judul yaitu **“Penerapan dan Perancangan Sistem Akuntansi Pada UMKM berbasis *MYOB Accounting* (Studi Kasus Iis Catering di Palembang)”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis akan meneliti permasalahan yaitu:

1. Bagaimana prosedur penyusunan pelaporan keuangan yang benar berdasarkan kaidah akuntansi pada Iis Catering di Palembang?
1. Bagaimana proses perancangan pelaporan keuangan dengan menggunakan *MYOB Accounting* pada Iis Catering di Palembang?

1.2.1 Identifikasi Masalah

1. Apakah penyusunan pelaporan keuangan yang sesuai pencatatan akuntansi dapat mempermudah Catering Iis Palembang membaca laporan keuangan dari pada pencatatan yang tidak sesuai akidah akuntansi?
2. Apakah penerapan sistem pencatatan berbasis akuntansi lebih efektif dan efisien dari pada sistem pencatatan konvensional di Catering Iis Palembang?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penulisan

1.3.1 Tujuan Penulisan

Adapun tujuan dari penulisan laporan ini adalah untuk:

1. Untuk membantu memberikan solusi permasalahan pelaporan keuangan di Catering Iis Palembang
2. Untuk membantu membuat pelaporan keuangan Catering Iis sesuai dengan sistem akuntansi pada Catering Iis Palembang.
3. Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma IV (D4) di Politeknik Negeri Sriwijaya.

1.3.2 Manfaat Penulisan

Adapun manfaat dari penulisan laporan ini adalah

1. Bagi penulis

Sebagai sarana dalam mempraktekkan dan menerapkan mata kuliah yang telah dipelajari pada Politeknik Negeri Sriwijaya Jurusan Administrasi Bisnis prodi Manajemen Bisnis dalam membantu memecahkan masalah yang ada pada Catering Iis di Palembang serta memberikan solusi sebagai jalan keluar dari permasalahan tersebut.

2. Bagi Catering Iis Palembang

Sebagai bahan masukan yang positif dan membantu pembuatan perancangan pencatatan laporan keuangan katering dan memperbaiki pencatatan laporan keuangan yang telah dipakai selama ini pada catering tersebut.

3. Bagi Lembaga Politeknik Negeri Sriwijaya

Sebagai tambahan literatur bacaan pada perpustakaan jurusan Administrasi Bisnis khususnya dan Perpustakaan Politeknik Negeri Sriwijaya pada umumnya dan sebagai referensi tambahan bagi adik-adik tingkat.